



**MANAKI  
GOLD**

NYTT  
FRÅN  
FUND  
RNA  
019

VI  
FYLLER  
10!



Recept/Bilder/Inspiration

Antikens  
olivkransar

*och fyndet  
i Katafykilunden!*

# JUBILEUMS- MENY

## »Grekisk sushi«

Skiva en gurka på längden med osthyvel. Lägg skivorna i dubbla lager på en skärbräda. Bred på hummus. Lägg på finhackade småtomater, rödlök och oliver. Smula på fetaost. Ta några varv med pepparkvarnen och droppa på lite citronsaft. Rulla ihop – fäst eventuellt med tandpetare. Lägg upp på fat och garnera med dillkvistar.

Variant: istället för hummus kan du använda »tzatziki utan gurka«, d.v.s. avrunden grekisk yoghurt spetsad med pressad vitlök och lite olivolja.



## Spaghetti »aglio & olio«

Ett barnsligt gott och enkelt recept, som inte tar mer än 15 minuter att tillaga! Till 4 personer, koka 500 g spaghetti i rejält saltat vatten, »al dente«. Medan du gör detta, skala och skiva 7–8 vitlöksklyftor tunt. Häll 1 dl Manaki Gold olivolja i en stor, tjockbottnad panna. Lägg i vitlöken och 0,5 tsk chiliflakes och värm långsamt. Låt småputtra på låg värme ca 8 min. tills vitlöken är mjuk och har fått en gyllengul färg. Den får absolut inte brännas! Häll av kokvattnet från pastan men spara 1 dl. Blanda pastan med den varma oljan och 1 dl kokvatten. Tillsätt 1 krusa hackad persilja. Rör om, smaka av med salt & peppar. Servera med grovt rivet parmesanost.

Orolig över mängden vitlök? Det ska du inte vara – vitlök tillagad på detta sätt blir mild och fin. Ni kommer slåss om bitarna! ;-) Variant: rätten blir även supergod om du istället för chiliflakes tillsätter finrivet skal från en halv citron.



## Hallon- sorbet med olivolja och olivströssel



Wow, smaksensation! Koka upp 500 g tinade, osockrade hallon tillsammans med 2 dl strösocker. Låt svalna och kör i mixer. Sila smeten för att få bort kärnorna. Tillsätt 2 dl vatten när det börjar kännas trögt. Blanda och kyl smeten.

Sätt ugnen på 150°. Grovhacka 200 g urkärnade svarta oliver. Lägg dem på bakplåtspapper och låt torka i ugnen i ca 30–45 min. När de är varma och krispiga strö över 1–2 tsk florsocker och rör runt. Låt olivbitarna svalna i ugnen.

Ta fram hallonsmeten ur kylen och blanda i 1 dl Manaki Gold olivolja och 1 msk citronsaft. Häll i glassmaskin (eller stoppa i frysen – du får då röra runt då och då). Servera med olivströsslet. Njut i små portioner!

Denna sorbet blir hård i frysen. Låt den stå ute ca 30 min. innan den skall serveras.

# Vi fyller 10!

Hej kära Manakivän! Jag är så himla glad och stolt över vårt jubileum, och här i nyhetsbladet frossas det i guld! När jag under våren 2009 kom på idén att hyra ut våra olivträd, hade jag ingen aning om detta skulle locka eller ej. Jag är inte den som lätt låter mig övertygas, men efter tio år av mycket nöjda kunder – varav många sagt att Manaki Gold är »den godaste olivoljan de smakat«, har jag äntligen förstått att jag gjorde rätt. Låt oss hoppas att vädergudarna är snälla mot våra olivträd i år, så att vi får en riktigt strålande, tionde skörd!



Jag gillar enkel mat. Men för att laga **riktigt god, enkel mat** måste råvarorna vara av högsta kvalitet. Till vänster hittar du en vegetarisk festmeny (desserten är t.o.m. vegansk) som är hur enkel som helst att tillaga, och som hänger på att ingredienserna är av prima kvalitet. Och ja, här får du äntligen tillfälle att »steka« i vår olivolja! En mild, gräsig, färsk manakiolja är perfekt i detta pastarecept. Efterrätten hittade jag i en fransk veckotidskrift. De hade rätt när de skrev: *slut dina ögon och känn dig blixtnabbt förflyttad till en solig allé av olivträd vid medelhavet, kantad av hallonbuskar...*

Ett stort tack till alla som hjälpt mig förverkliga Manakiprojektet: pappa Bruce som var den förste att tro på min idé. Andreas, vår vän och trädskötare i Ermioni, utan vars hjälp och kunskap vi aldrig hade kunnat gå vidare. Vangelis, som kvalitetskontrollerar och buteljerar vår olja. Elna, Åsa och Henrietta som varje vinter hjälper mig etikettera och packa hundratals flaskor. Och Magnus som redigerar och korrläser varje nyhetsbrev innan det går i tryck.

Trevlig läsning!  
Tintin Blackwell

*tin.tin*



Detta nyhetsbrev ges ut en gång per år och trycks i 500 ex. Ansvarig utgivare: Tintin Blackwell.  
Texter, bilder & design: TB om inget annat anges.  
Kontaktinformation:  
[www.manakigold.com](http://www.manakigold.com)



# Antikens olivkransar och fyndet i Katafykilunden!

Antikens olympiska spel hölls vart fjärde år i Olympia – en stad ca. 150 km från våra olivlundar – men inga medaljer delades ut. Istället kröntes vinnarna med en enkel olivkrans, en »kotinos«. Ära, berömmelse och rikedom fick de när de stolta kom hem till sina byar. Där porträtterades de nyblivna kändisarna ofta på vaser och krukor, iklädda sina kransar.

Även Antikens kungar, filosofer och mäktiga män har man klätt i olivkrans, ofta av guld (olivkvisten har för övrigt alltid symboliserat fred). Det var också vanligt med kransar av lagerblad; dessa används fortfarande för att ära framstående individer – speciellt inom den akademiska världen.

Vår trädskötare Andreas Staikos hittar ofta skärvor från gamla krukor när han påtar i jorden. Döm om hans förvåning när han för ett par decennier sedan hittade skärvan på bild, ca. 9 x 4 cm, mellan två olivträd i Katafykilunden! Det fantastiska och ovanliga är

att skärvan rymmer både ansikte och hand – och mannen bär olivkrans! Vi har ruvat på denna hemlighet i många år men nu är rätt tid att berätta! Jag kan försäkra er om att denna lilla keramikbit är i tryggt förvar!



En antik grekisk »kotinos« av guld, ca 400 f.Kr. Söld hösten 2016 hos Christie's New York för \$295 000.



Självl klart har atletiska, nakna män varit favoritmotiv på de gamla grekernas fresker och vaser – det var för övrigt den manliga kroppen som ansågs vackrast, inte den kvinnliga.



fyndet!!!  
Nedan: Andreas med krukskärvor.



Visste du att du kan beställa manakiolja av samma superba kvalitet till ditt företag, förening eller sällskap, i flaskor specialdesignade av mig, Tintin? Nöjda kunder sedan flera år är Hypoteket i Lund samt Fulltofta Slott – vars flaskor levereras inslagna i guldpaper! För mer info kontakta mig på [tintin@manakigold.com](mailto:tintin@manakigold.com).



# HISTORIEN OM MANAKI GOLD

*Alltid i nyhetsbladet*

Min pappa Bruce Blackwell föddes 1936 och växte upp på en bondgård i Vermont, på USAs östra sida. Han fick ett stipendium för universitetsstudier av amerikanska Navy mot arbete i tre år på ett stort militärfartyg i Medelhavet. Det blev en tid som starkt präglade pappa, och ändrade hans livsriktning. När denne unge, coole, amerikanske officer steg i land överrumplades han av vackra kvinnor, fantastisk arkitektur, spännande kultur och storartad mat. Pappa förälskade sig i medelhavsländerna och lovade sig själv att återkomma så fort han fick en chans.

I 1960-talets Boston träffade han en charmerande svensk kvinna (min mamma) och fick anställning på ett amerikanskt storföretag som skickade honom till Aten. Där bosatte sig mina föräldrar och där föddes min syster och jag. Familjen stortrivdes, men tvingades snart flytta igen, denna gång till Schweiz.

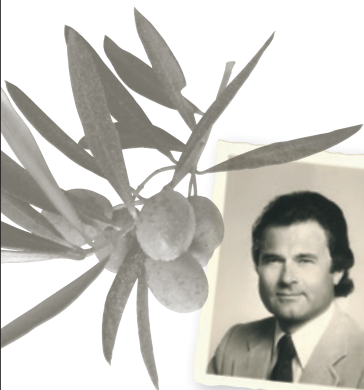
På 1980-talet hittade Bruce tillbaks till Grekland och byggde sig ett hus på en kulle i kuststaden *Ermioni*. Matintresserad som han är upptäckte han snart att den lokala olivoljan, *manaki*, var ljuvligt god. Han föll pladask för dess mjuka och

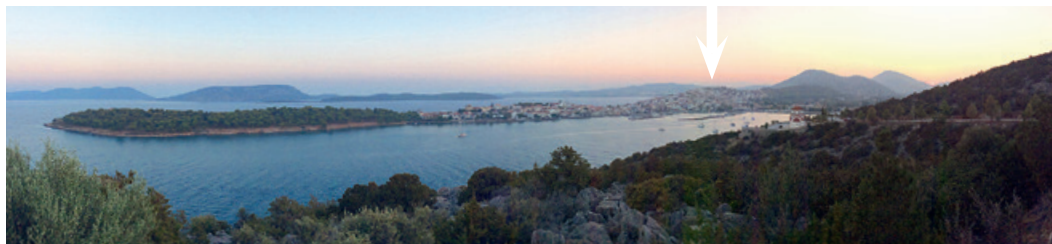
gräsiga smak och bestämde sig för att denna olivolja skulle han unna sig i resten av livet. Istället för att som en »normal« människa knyta kontakt med en lokal odlare greps han som den amerikan han är av en smula storhetsvansinne: han gick och köpte sig en alldeles egen liten olivlund, *Katafykilunden*. Här fanns redan ett 60-tal gamla manakiträd och här planterade han två dussin till. I samband med markköpet lärde han känna Andreas Staikos, som varit vår bästa vän i byn och lundarnas olivskötare alltsedan dess. Utan Andreas hade vi aldrig, aldrig kunnat genomföra vårt projekt.

I över 30 år har manakioljan varit pappas hobby. Oljan som blivit över har han gett bort till vänner, sålt till gourmetrestauranger eller använt som »mutor«. Han har varit stolt över att kunna överrätta en flaska och säga: prova denna – det bästa från min mark, min gröna olivlund!

Stoltheten har smittat av sig. Året 2009 kom jag på hur jag kunde förvalta pappas skötebarn: låt oss dela med oss av vår olivlund. Dela lyckan och stoltheten över att få njuta oljan från ett alldeles eget gammalt grekiskt olivträd. Så föddes vårt lilla företag *Manaki Gold*.

**Bilder från vänster:** Bruce Blackwell ca. 1980,  
Tintin och Bruce i lunden ca. 2010,  
Andreas Staikos,  
Tintin Blackwell.





**Sugen på att besöka ditt olivträd? Hyr vårt stora, fina hus i Ermioni, ett par km från lundarna. Du får grundavgiften för ditt trädfadder-skap i rabatt! Kolla bilder: [www.manakigold.com/photos-ermioni-house](http://www.manakigold.com/photos-ermioni-house) Kontakt: [tintin@manakigold.com](mailto:tintin@manakigold.com) eller 0709-216898**

Alla bilder utom den största: Andreas Stalkos

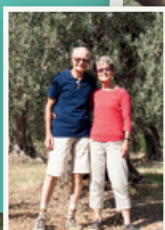


Bild: Henrik Bill

## Nya besökare!

(Medurs från de två övre, vänstra bilderna)

**Norrandsparen Lennart & Anna-Stina samt Anders & EvaRut** hyrde vårt hus under oktobers två första veckor – och stortrivdes. Parens träd står nära varandra i Ifgenialunden.

**För Skåneparet Per-Olof & Birgitta, på semester i Nafplion, blev det endast en dagstur till Ermioni och olivlunden.**

»Den dagen var vädret riktigt skönt. Vi tog god tid på oss när vi körde dit och körde en omväg längs kusten. Andreas kom och mötte oss i hamnen och körde före oss till olivlunden. Han var en mycket trevlig person som tog emot oss med stor värme och generositet. Vi fick se vårt olivträd och Andreas berättade och svarade på våra frågor om odlingen. Vi blev

sedan inbjudna till hans hus invid odlingen. Där satt vi sedan och pratade om allt möjligt över ett glas öl. Han gav oss även granatäpplen och citroner från hans egen odling. Det var ett mycket trevligt besök och vi är glada och tacksamma för att vi fick möjlighet att komma dit. Med allt detta i minnet blir det extra spännande att ta emot årets olivolja!»

**Mat-inspiratören Susanna stortrivdes i Andreas sällskap.**

Hon reagerade starkt på bilder jag la upp för någon vecka sen på Facebook: »Detta är paradiset! Jag tillbringade en magisk födelsedagsvecka där förra sommaren och det pirrar i magen när jag ser bilderna. Åk dit!»

**Denna fina Eslövsfamilj** semestrade en vecka i Ermioni i juli, och hyrde vårt hus. Nångång i slutet av 80-talet tåg gluffade Camilla hit. Nu var det dags att återvända med hela familjen!

## Uppskattning 2018-2019

»Olivoljan är helt ljuvlig. Jag har använt den som pålägg istället för smör & ost på vitt bröd! Precis den smak jag gillar.«

Lars, Malmö

»Hej! Jag tycker mycket om årets upplaga! Jag hade varit utan Manakiolja ett bra tag. Fått ta till annan olivolja... Så kom den nya leveransen! En fröjd för ögat till att börja med: vackert grön och klar. Doften är grön! Är smaken också grön? Ja, pepprigt grön. Jag tar gärna en sked som apéritif! En krumelur Manakiolja i sopptallriken förhöjer smaken märkbart, och så i alla sallader, t.ex. tunnskuren fänkål med pressad citron och grovriven parmesan... Nu går jag nog ner i köket och tar en tesked som nattfösare...«

Annik, Lund

»Fick oljan idag. Så otroligt god, som vanligt. Lyfter återigen på hatten. Färgen, smaken, doften, kan inte bli bättre. Tacka dom som tackas ska.«

Nette, Rönnäng

»Vi är också hur nöjda som helst med oljan, den är verkligen hur god som helst. Tack för jättefin upplevelse...«

Mats, Kalmar

»Hej! Ja den nya oljan är riktigt god, som vanligt! Vi hade vänner på besök, varav en är en riktigt olivoljefantast som varit på en hel del provningar. Denna oljan var han väldigt förtjust i och tyckte att det var en av de bättre han någonsin smakat.«

Johanna, Svedala

»Tack för oljan, den självklara förrätten samma dag oljan kom: bröd med Manakiolja och flingsalt. Gudomligt!!«

Eva & Mats, Bunkeflostrand

»For several years now, my family and myself are the happy consumers of the excellent Manaki Gold olive oil. Gold is surely the right name for it! We use it for the preparation of all our meals, warm or cold, and have never been disappointed by its taste, flavor and quality. Being Italians – and cooking mainly Italian food using olive oil, we do have some experience with different very good olive oils from our country. We have to admit that Manaki Gold is indeed the best that we ever tasted! The Blackwells surely did the right thing to give the opportunity to sponsor their trees. I am one of the proud adopters. This coming summer I am very much looking forward to go to Ermioni again and admire my tree.«

Laura, Genève

Bjuden på bröllop i år?  
Glöm inte att ett presentkort från Manaki Gold är en mycket uppskattad gåva – perfekt till de som »redan har allt«!

